7º AÑO FORMACIÓN TÉCNICA ESPECÍFICA	LABORATORIO DE PROCESOS INDUSTRIALES II
CARGA HORARIA	4 Horas Semanales 144 Horas Anuales
CAPACIDADES A DESARROLLAR	Finalizado el cursado de la materia los y las estudiantes deberán haber desarrollado las siguientes Capacidades: - Implementación de las normas legales vigentes en materia de Seguridad e Higiene Industrial. - Selección pertinente de Equipos de Protección Personal y Colectiva acorde a las actividades desarrolladas por las diversas industrias. - Disposición y uso racional de recursos materiales. - Identificación e interpretación de diagramas, equipos y simbología inherentes a los procesos industriales - Aplicación de las normas legales vigentes en materia de medio ambiente e impacto ambiental en relación a efluentes y residuos sólidos. - Identificación, medición e implementación de pautas de minimización de impactos ambientales producidas por las operaciones realizadas en establecimientos industriales. - Utilización de tecnología preventiva para el desarrollo sustentable en las diversas industrias químicas. - Comprensión integral de procesos de reciclado y reutilización de envases. - Disposición para participar y valoración de la importancia que reviste el trabajo en equipo. - Reconocimiento de información relevante a través de la adopción de criterios de búsqueda, selección y síntesis de recursos bibliográficos.

CONTENIDOS
Análisis global y particular de las operaciones y procesos de una planta de alimentos dentro de un sector productivo, atendiendo a: Análisis sistémico del mismo. Identificación de subsistemas. Identificación de operaciones unitarias Condiciones operativas de corrientes y equipos. Control y regulaciones de procesos. Especificaciones de productos, procesos y materiales. Equipos e instalaciones involucrados en la producción. Protección ambiental y tratamiento de los efluentes de producción. Reconocimiento de los fundamentos científicos y tecnológicos vinculados. Análisis puntuales de los cuellos de botella en el proceso y en el flujo de materiales. Programas de producción. Sistemas administrativos de apoyo a la producción. Control de calidad. Condiciones de seguridad e higiene industrial. Evaluación del Impacto Ambiental. Proyecto integral de las operaciones y procesos de una planta de alimentos, atendiendo a: procedimientos normalizados de puesta en marcha, operación y detención. Elaboración de la documentación técnica pertinente. Redacción de especificaciones técnicas de productos, equipos, etc. Planeamiento del sistema de seguridad asociado. Gestión de la calidad y de la calidad ambiental. Automatización del proceso. Reciclado de productos y/o recuperación y disposición adecuada de residuos. Normas de mantenimiento, conservación, seguridad y manipulación del instrumental y herramientas utilizados.
ORIENTACIONES DIDÁCTICAS
Resolución de situaciones problemáticas concretas que abordan los distintos contenidos. Lectura e interpretación de textos, protocolos de trabajo, gráficos, tablas. Elaboración de informes de carácter industrial. Aplicación de técnicas de manejo y lectura de instrumental y equipos. Redacción de un documento que contemple las distintas etapas de un proceso productivo, a través del manejo de herramientas informáticas. Investigación, diseño y puesta en marcha de un proyecto grupal que aborde un proceso industrial concreto (diagramas de flujo, simulación de planta, operaciones y equipos) y el producto obtenido a partir del mismo. Evaluación escrita. Trabajo en grupo. Informes de Trabajos Prácticos. De la utilización y montaje de materiales y dispositivos. EPP y recomendaciones de seguridad e higiene en la realización de ensayos y/o análisis. De la toma de decisión respectos de situaciones teóricas planteadas En el marco de las capacidades a desarrollar propuestas, el docente deberá evaluar si el alumno: -Resuelve situaciones problemáticas

-Adopta una opinión fundada
-Localizar fuentes de información bibliográficas, estadísticas, etc.
-Realizar presentaciones orales y escritas a través de diferentes medios y soportes (Power Point, Prezzi) y escrita (informe, memoria, crónica, ensayo)
-Adopta una posición fundada
-Valora la diversidad, atiende y respeta las posiciones de otros, reconociendo sus argumentos.
-Conoce y comprende las necesidades personales de aprendizaje, formular objetivos de aprendizaje, movilizar de manera sostenida el esfuerzo y los recursos para alcanzar los objetivos y evaluar el progreso hacia las metas propuestas, asumiendo los errores como parte del proceso.
-Demuestra habilidades de relaciones interpersonales y de trabajo en equipo.
-Implementa de las normas legales vigentes en materia de Seguridad e Higiene Industrial.
-Selecciona pertinente de Equipos de Protección Personal y Colectiva acorde a las actividades desarrolladas por las diversas industrias.
-Dispone y uso racional de recursos materiales.
-Identifica e interpreta de diagramas, equipos y simbología inherentes a los procesos industriales
-Aplica de las normas legales vigentes en materia de medio ambiente e impacto ambiental en relación a efluentes y residuos sólidos.
-Identifica, mide e implementa pautas de minimización de impactos ambientales producidas por las operaciones realizadas en establecimientos industriales.
-Utiliza tecnología preventiva para el desarrollo sustentable en las diversas industrias químicas.
-Comprende de manera integral de procesos de reciclado y reutilización de envases.
-Demuestra disposición para participar y valoración de la importancia que reviste el trabajo en equipo.
-Reconoce información relevante a través de la adopción de criterios de búsqueda, selección y síntesis de recursos bibliográficos.